

Ravintolalaitoksen tarjoamat palvelut ja siten myös sen rakenne heijastavat yhteiskunnan kulloistakin tilaa ja ominaispiirteitä. Yhteiskunnan kehittyessä ovat ravintolalaitoksen yhteiskunnalliset ja sosiaaliset tehtävät muuttuneet. Näiden tarpeiden tyydyttäminen edellyttää erikoistumista: palvelujen suuntaamista yhä rajatummille käyttäjäryhmille. Palvelujen eriytymisen vuoksi on Alkossa katsottu tarkoituksenmukaiseksi tyypittää ravintolat niiden toiminta-ajatuksen mukaan. Aikaisemmin ravintolat luokiteltiin vain anniskeluoikeuden laajuuden ja hintaryhmän perusteella.

Ravintolatyypityksellä pyritään kuvaamaan ravintolalaitoksen rakennetta. Tyypityksen avulla saadaan myös tietoa erityyppisten ravintoloiden myynnin ja alkoholijuomien kulutuksen määrästä ja rakenteesta eli tietoa eri ravintolatyypien elinkeino- ja alkoholipoliittisesta suotavuudesta. Tyypeittäin saatua tietoa on käytetty hyväksi mm. anniskeluoikeuksia myönnettäessä.

Ravintolatyypitystä tullaan yhä enenevässä määrin käyttämään aktiivisen anniskelupolitiikan välineenä. Alkon tehtävä ja toimintalinja -muistiossa todetaan, että Alko tarpeen vaatiessa sitoo myöntämänsä anniskeluoikeudet ravintolan toiminta-ajatukseseen. Varsinkin kun ravintoloiden määrä lähivuosina kasvaa hyvin hitaasti, kiinnitetään entistä enemmän huomiota ravintolaverkoston laatuun. Tavoitteena on väestön tarpeet monipuolisesti tyydyttävä ja alkoholipoliittisesti suotava ravintolaverkosto.

Myös ravintoloiden alkoholijuomien lajivalikoimassa voidaan ravintolan tyyppi

ottaa huomioon. Edelleen Alko määrää anniskeluhinnat ja ravintoloille anniskelusta tulevan korvauksen. Anniskeluhinta ja korvaus riippuvat ravintolan hintaryhmästä, joka puolestaan osaltaan riippuu ravintolan tasosta ja toimintatyypistä. Ruokaravintoloiden tukemiseksi on mm. karahviviinien anniskelukorvaus suurempi kuin muiden mietojen viinien.

Paitsi että tyypitys on anniskelupoliittinen seuranta- ja ohjailuväline, on sillä myös yhteiskunnallista merkitystä. Yhteiskunnan kehitys vaikuttaa joko välittömästi tai välillisesti ravintolalaitoksen tarjoamien palvelujen luonteeseen. Välittömästi vaikuttava tekijä on esim. taloudellinen noususuhdanne tai elintason kasvu. Välillisesti vaikutus tapahtuu esim. silloin, kun yhteiskuntarakenteen muutos saa aikaan sosiaalista turvattomuutta, johon haetaan apua alkoholista tai ravintoloista.

Ravintolalaitos on palvelulaitoksena melko joustava. Se pystyy samassa huoneistossa ja samalla henkilökunnalla suhteellisen helposti muuttamaan päätoimintansa puitteissa tarjoamiensa palvelujen luonnetta — suuntaamaan palveluja eri käyttäjäryhmille. Kaupungeissa toiminta-ajatusten muutoksia edesauttaa myös se, että erityyppisten ravintoloiden suosion perusteella voi arvioida, minkä tyyppinen toiminta-ajatus tuo asiakkaita ja missä asiakasryhmissä on kysyntää yli tarjonnan.

Ravintolatyypitys on ollut käytössä vuodesta 1976 lähtien. Jotta tyypitys paremmin vastaisi Alkon tarpeita, on sitä kuluvana vuonna muutettu. Tyypityksen ovat suorittaneet Alkon paikallisjohtajat.

Ravintolat on tyypitetty anniskelusopimuksittain ravintolan pääasiallisen toimintatyyppin mukaan. Ravintolan eri osastoja, kuten yökerhoja, ei siten ole tyypitetty erikseen, ellei niillä ole erillistä anniskelusopimusta.

Ravintolatyypit ja niiden kehitykseen vaikuttaneista tekijöistä

HOTELLIT

Suomen ravintolalaitoksen juuret ulottuvat 1200-luvun luostari- ja majatalolaitokseen. Luostarien ja majatalojen tehtävänä oli ruoan ja majoituksen tarjoaminen matkustavaisille. Matkailu on aina liittynyt läheisesti ravintolaelinkeinoon. Erityisesti 1970-luvun alkupuolella hotellikapasiteetti kehittyi voimakkaasti niin määrältään kuin laadultaan. Suomen hotelleja voidaan pitää kansainvälisestikin korkeatasoisina. Ravintolatyypityksessä hotelleihin luokitetaan kaikki ne ravintolat, joiden yhteydessä on majoitustiloina vähintään noin 20 huonetta. Hotellit jaetaan kolmeen alatyyppiin: kaupunki- ja kokoushotelleihin, lomahotelleihin sekä pienehköihin taajamahotelleihin.

Kaupunki- ja kokoushotellit

Tähän alatyyppiin kuuluvat ravintolat ovat korkeatasoisia ja kooltaan suuria. Hotellissa on huoneita yli 90, ja hotellin yhteydessä on useita ravintol-osastoja (esim. pääsali, kabinetti, yökerho). Hotellit sijaitsevat yleensä taajamissa tai niiden läheisyydessä.

Tämän tyyppin 52 ravintolasta puolet kuuluu erityishintaryhmään ja puolet ylempään hintaryhmään. Erityishintaryhmän ravintoloista kuului 2/3 tähän tyyppiin kuluvan vuoden kesäkuun lopussa. Näiden hotellien yhteydessä sijaitsevat useimmat maamme 23:sta kello 3:een auki olevasta yökerhosta. Lähes kaikki ravintolat sijaitsevat kaupungeissa (taulukot 1 ja 2).

Anniskelutilojen moniosaisuuden vuoksi kokoushotelleissa on runsaasti asiakaspaikkoja — keskimäärin 641. Huoneita on keskimäärin 136. Suurimassa hotelleissa on 495 huonetta ja suurin anniskelualue käsittää lähes 2 800 asiakaspaikkaa.

Yli puolet kokoushotelleista on osuustoiminnallis-

ten yritysten omistuksessa. Suurimpia ketjuja olivat Helsingin Osuuskauppa (9 hotellia), Rantasipi Oy (8 hotellia) ja Oy Yhtyneet Ravintolat Ab (6 hotellia).

Kaikki kokoushotellien asiakaspaikat, esim. kabinettipaikat, eivät ole tehokkaassa ravintolakäytössä. Muun muassa tästä syystä tyyppin osuus asiakaspaikoista on suurempi kuin sen osuus anniskelulutuksesta (taulukko 3). Tähän tyyppiin kuuluvien hotellien alkoholijuomien kulutus on pääosin väkevien juomien kulutusta. Asiakaspaikkakohtaisen myynnin suuruuteen vaikuttaa se, että ravintolat kuuluvat kahteen ylämpään hintaryhmään (taulukko 4). Ruoan osuus on puolet tyyppin ravintoloiden kokonaismyynnistä. Majoitusmyynnin osuus on yhteen lasketusta kokonaismyynnistä keskimäärin 30 %.

Kokoushotelli-tyyppi ja myös lomahotelli-tyyppi kehittyivät voimakkaasti 1970-luvun korkeasuhdanteen vuosina. Kokoushotellit tarjosivat palvelujaan liikelaitoksille, ja lomahotellien syntymistä edesauttoi nopea matkailun kasvu. Myös keveät rahamarkkinat ja investointihalukkuus edesauttoivat kehitystä. Voimassa olevien Alkon hallintoneuvoston vahvistamien anniskeluoikeuksien myöntämisperiaatteiden mukaan uusien hotellin ja motelliyksiköiden rakentamista tulisi pyrkiä erityisesti rajoittamaan.

Lomahotellit

Lomahotellit sijaitsevat pääsääntöisesti maaseudulla, ja niissä on sekä kokouksien ja kongressien järjestämiseen että vapaa-ajan viettoon tarvittavat tilat, ympäristö ja välineistö. Myös lomakylien ravintolat kuuluvat tähän ryhmään.

Tyyppin 88 ravintolasta lähes 2/3 kuului ylempään hintaryhmään. Määrittelyn mukaisesti 81 % ravintoloista sijaitsi maaseudulla. Hotelleissa oli keskimäärin 47 huonetta.

Pääasiassa lomakylien ansiosta suurin omistajaryhmä ovat yksityiset. Suurimmat ketjut olivat Matkailuliitto (9 sopimusta) ja Lomaliitto (7 sopimusta) sekä Rantasipi Oy (5 sopimusta).

Kulutus- ja myyntiluvut noudattavat samoja linjoja kuin edellisessäkin tyyppissä (taulukot 3 ja 4).

Ns. korpilotellit syntyivät 1970-luvun alkupuolella. Vuoden 1973 jälkeen niin energian hinnan nousu kuin alkava kansainvälinen lamakin hillitsivät matkailun kasvua sekä myös hotellien käyttöä yritysten koulutuspaikkana. Samanaikaisesti

Taulukko 1. Anniskelusopimusten jakautuminen tyypeittäin anniskeluoikeuden ja hintaryhmän mukaan 30. 6. 1980

	lkm	osuus %	asiakas- paikat/ ravintola ¹	oikeudet ²		erityis	hintaryhmät ²		
				A	B		ylempi	perus ³ pt.	ip.
Kokoushotellit	52	3	641	100	—	50	50	—	—
Lomahotellit	88	6	242	93	7	—	62	35	3
Taajamahotellit	179	12	218	97	3	—	67	30	3
Ruokaravintolat A	107	7	178	100	—	6	70	21	3
Ruokaravintolat B	52	3	79	—	100	—	8	81	11
Viihderavintolat	321	21	216	98	2	1	26	61	12
Olutravintolat	191	13	122	37	63	—	4	47	49
Kantapaikat	364	24	123	93	7	—	4	62	34
Poikkeukselliset	169	11	187	91	9	—	41	28	31
Yhteensä	1 523	100	188	85	15	2	30	47	21

¹Keskimäärin.

²Osuusprosentteina.

³Perushintaryhmässä pt. = pöytäantarjoilu, ip. = itsepalvelu.

Taulukko 2. Anniskelusopimusten jakautuminen tyypeittäin kuntamuodon ja omistajaryhmän mukaan 30. 6. 1980

	kuntamuodot ¹		yksityiset	omistajaryhmät ¹		muut
	kunnat	kaupungit		osuus- toiminnalliset	valtio	
Kokoushotellit	6	94	12	52	13	23
Lomahotellit	81	19	55	2	4	39
Taajamahotellit	29	71	57	28	12	3
Ruokaravintolat A	8	92	67	15	4	14
Ruokaravintolat B	4	96	92	6	2	—
Viihderavintolat	36	64	46	42	6	6
Olutravintolat	13	87	38	47	9	6
Kantapaikat	34	66	44	47	7	2
Poikkeukselliset	11	89	30	9	2	59
Yhteensä	28	72	46	33	7	14

¹Osuusprosentteina.

Taulukko 3. Anniskelukulutus ja sen rakenne ravintolatyypeittäin 1. 1.—30. 6. 1980

	anniskelu- kulutus ¹	asiakas- paikat ¹	kulutuksen rakenne ¹		
			väkevät juomat	viinit	olut+long drinkit
Kokoushotellit	7	12	57	11	32
Lomahotellit	3	7	53	5	42
Taajamahotellit	10	14	54	3	43
Ruokaravintolat A	4	7	30	17	53
Ruokaravintolat B	1	1	—	13	87
Viihderavintolat	25	24	43	3	54
Olutravintolat	20	8	12	3	85
Kantapaikat	27	16	32	2	66
Poikkeukselliset	3	11	37	7	56
Yhteensä	100	100	35	4	61

¹Osuusprosentteina.

ti kun myynti väheni, nousivat ravintola-alan kustannukset.

Sitran tutkimuksen (1976) mukaan korpihotellit syntyivät juuri ennen kysyntää vähentänyttä lamaa. Lainojen ensimmäiset takaisinmaksuvuodet osuivat juuri lamavuosiin. Hotellit sijoitettiin ilmeisesti liian syrjään. Myös ravintolatilat olivat ylimitoitettut huonekapasiteettiin verrattuna, varsinkin kun majoitusmyynnin tuotto on ravintolatilojen tuottoa suurempi. Edellä mainituista syistä erityisesti tämän tyyppin ravintoloilla oli taloudellisia vaikeuksia 1970-luvun loppupuolella.

Omalta osaltaan vaikeuksia on lisännyt se, että monet yritykset ja järjestöt ovat viime vuosina rakentaneet omia koulutus- ja edustustiloja, kun tämän tyyppin hotelleissa on samanaikaisesti ollut käytämätöntä kapasiteettia.

Kuluvana vuonna on yöpymismäärien kasvu lisännyt investointihalukkuutta, vaikka jonkinasteisen laman katsotaan olevan lähivuosina edessä. Varsin yleinen käsitys on, että tällä hetkellä tulisi uusien lomahotellien ja lomakyläen rakentamista välttää ja tähdätä investointeihin jo olemassa olevan kapasiteetin kehittämiseen.

Pienehköt taajamahotellit

Tähän tyyppiin kuuluvat pääasiassa taajamissa sijaitsevat pienehköt hotellit, jotka palvelevat lähinnä työasioissa matkustavia. Ravintolassa voi olla tanssia, tai se voi palvella vain ruokailijoita.

Tyyppin 179 ravintolasta 1/3 kuului perushintaryhmään ja loput ylempään hintaryhmään. Suurin osa taajamahotelleista on yksityisten omistuksessa. Kooltaan taajamahotellien ravintolat ovat keskimääräistä suurempia. Ruoan myynnin osuus on taajamahotelleissa melko pieni ja alkoholijuomien kulutus on pääosin väkevien juomien kulutusta.

Osa tähän tyyppiin kuuluvasta kapasiteetista on vanhaa. Tyyppi ei ole kokenut kovin olennaisia muutoksia viime vuosikymmeninä. Uusien kaupunkihotellien ravintolatilat on pyritty supistamaan minimiin, ellei paikkakunnalla ole ravintolapalvelujen tarvetta.

Hotelliluokituksesta

Erilaisia hotelliluokituksia on tällä hetkellä käytössä monessa maassa. Samoin Suomessa eri ketjut ovat soveltaneet toisistaan jossain määrin poikkeavia luokituksia. Luokitusten tarkoituksena on lähinnä palvella hotellien käyttäjiä kuvaamalla hotellien tasoa jollain mittaristolla. Käytössä olevien hotelliluokitusten tarkoitus ei siten ole kuvata ravintolan toiminta-ajatusta — sitä, mille käyttäjäryhmälle se tarjoaa palvelujaan.

Syksyllä mietintönsä jättäneen majoitus- ja ravitsemisliiketoimikunnan yhtenä tehtävänä oli laatia virallinen hotelliluokitus. Toimikunnan mukaan vaikeutena on luokitusta laadittaessa ”eräiden irrationaalisten tekijöiden kuten esim. hotellien ilmapiirin, palvelutavan ja asiakasrakenteen yms. kuluttajan kannalta tärkeiden, mutta vaikeasti mitattavien tekijöiden huomioon ottaminen”. Toimikunta esittää työryhmän asettamista laatimaan ohjeet hotellien luokitusjärjestelmäksi.

RUOKARAVINTOLAT

Tähän tyyppiin tyypitetään ravintolat, joissa ruoan myynnin osuus on yli 50 % kokonaismyynnistä. Koko maan ravintoloiden myynnistä ruoan osuus on noin 1/3. Ruokaravintolat on jaettu alatyyppeihin anniskeluoikeuden laajuuden mukaan, koska se melko hyvin kuvaa ravintoloiden toiminta-ajatusta.

Ruokaravintolat, joissa on A-oikeudet

A-ruokaravintoloista, joita on 107, kuuluu 2/3 ylempään hintaryhmään ja 1/3 perushintaryhmään. Kooltaan A-ruokaravintolat ovat lähellä keskiarvoa. Ravintoloista 67 % on yksityisten omistuksessa.

Lähes kaikki ruokaravintolat sijaitsevat kaupungeissa. Kaupunkien riittävä väestöpohja takaa sen, että ravintolat voivat rajoittua tyydyttämään vain tiettyjen asiakasryhmien tarpeita.

Alkoholijuomien kulutus ruokaravintoloissa on melko vähäistä ja on painottunut mietoihin juomiin. Viinien osuus kulutuksesta on selvästi suurempi kuin muissa ravintolatyypeissä.

Taulukko 4. Anniskelumyynti ja sen rakenne ravintolatyypeittäin 1. 1.—30. 6. 1980

	anniskelumyynti/ asiakaspaiikka mk/kk	Alko ²	myynnin rakenne ¹		
			olut	ruoka	muu myynti
Kokoushotellit	1 255	33	9	50	8
Lomahotellit	823	29	12	49	10
Taajamahotellit	924	38	16	35	11
Ruokaravintolat A	1 447	21	13	61	5
Ruokaravintolat B	1 953	8	21	67	4
Viihderavintolat	946	39	24	26	11
Olutravintolat	1 612	23	50	19	8
Kantapaikat	1 307	34	36	20	10
Poikkeukselliset	595	26	19	42	13
Yhteensä	1 109	32	24	34	10

¹Osuusprosentteina.²Alko = väkevät juomat, viinit ja long drink -juomat.

Ruoan osuus kokonaismyynnistä on 61 % ja asiakaspaiikkakohtainen myynti on kolmanneksi suurin. Asiakaspaiikkakohtainen myynti on erittäin suuri nimenomaan kooltaan pienissä ravintoloissa. Myynnin suuruuteen vaikuttavat paikkojen käytön intensiteetti ja asiakaskierto.

A-ruokaravintolan kate on keskimääräistä parempi, mutta toisaalta työvoimakustannusten osuus saattaa ruokatarjoilun vuoksi olla lähes 45 % liikevaihdosta, kun se muilla ravintoloilla on keskimäärin runsaat kymmenen prosenttiyksikköä pienempi.

Ruokaravintoloissa on selvästi vähiten asiakaspaiikkoja tarjoilijaa kohti (taulukko 5).

Tämän tyyppin ravintolat ovat aina kuuluneet suomalaiseen yhteiskuntaan. Tyyppiin kuuluu hyvinkin monentasoisia ruokaravintoloita erityishintaryhmän edustusravintolasta eri kansallisuuksien ruokiin erikoistuneisiin ylemmän hintaryhmän ravintoloihin ja perushintaryhmän lounaspaikkoihin. Toisaalta on kuitenkin puutetta perinteistä suomalaista ruokaa, esim. jonkin maakunnan ruokia, tarjoavista ravintoloista. Ilmeisesti niidenkin vuoro tulee, onhan kotimaisuuden suosiminen muutenkin ollut nousussa.

Työnantajan kustantama työpaikkaruokailu ravintoloissa on viime vuosina yleistynyt. Tätä ravintoloiden kannalta myönteistä kehitystä on kuitenkin uhkaamassa liikevaihtoverottoman työpaikalla

Taulukko 5. Ravintolahenkilökunta ravintolatyypeittäin 30. 8. 1980

	lkm	henkilökunta/ ravintola	asiakaspaiikat/ henkilö
Kokoushotellit	4 284	82	7,8
Lomahotellit	1 861	21	11,4
Taajamahotellit	4 000	22	9,8
Ruokaravintolat A	2 277	21	8,4
Ruokaravintolat B	521	10	7,9
Viihderavintolat	6 007	19	11,5
Olutravintolat	2 514	13	9,3
Kantapaikat	4 675	13	9,6
Poikkeukselliset	1 397	8	22,6
Yhteensä	27 536	18	10,4

tapahtuvan työpaikkaruokailun lisääntyminen. Joka tapauksessa esim. lounastelijärjestelmä on aikaansaanut sen, että henkilöt, jotka muuten eivät käy ravintoloissa, ovat astuneet ravintolan kynnyksen ylitse, ja kun on kerran ylittänyt kynnyksen, se on seuraavilla kerroilla jo helpompaa. Ravintolaan saatetaan tulla vapaa-aikanakin ruokailemaan ja seurustelemaan.

B-ruokaravintoloista, joita on 52, kuuluu 92 % perushintaryhmään ja samoin 92 % näistä ravintoloista oli yksityisten omistuksessa. Vain muutama ravintola sijaitsi maaseudulla.

Kesäkuun lopussa 32 ravintolalle oli myönnetty karahviviinioikeudet, jotka myönnetään pääsääntöisesti jo toiminnassa oleville, hyviksi ruokapainkoiksi osoittautuneille keskioluen anniskelupaikoille. Ravintolat ovat kooltaan pieniä ja usein perheyriksii.

Alkoholijuomia ei ruokaravintoloissa juurikaan myydä. Ruoan osuus on 67 % eli suurempi kuin muissa tyypeissä.

Tätä ravintolatyyppiä on viime vuosina voimakkaasti kehitetty tyyppityksen avulla saatujen tietojen pohjalta. Karahviviinioikeuksia on alettu myöntää vuodesta 1978 lähtien. Oikeuksien myöntämisellä pyritään turvaamaan pienten ruokaravintoloiden toimintaedellytykset. Kuluvan vuoden tammi—elokuussa myönnettyistä 31 anniskelu-oikeudesta oli 17 karahviviinioikeuksia.

Karahviviinioikeudet oikeuttavat ravintolan anniskelemaan karahvivalkoviinejä, karahvipunaviinejä sekä olutta. Kuluvan vuoden touko—elokuussa karahvipunaviini oli myydyin punaviini. (Karahviviinien ja tynnyrioluen lisäksi vain anniskeluun toimitetaan Alkon Twenty One -sarjan vientituotteita.)

Karahviviinioikeudet on sidottu ravintolan toiminta-ajatukseseen. Suureen asiakaspainkakohtaiseen myyntiin vaikuttavat ravintoloiden pieni koko ja ilmeisesti asiakkaiden nopea vaihtuvuus. Työvoimakustannuksia vähentävät myös B-ruokaravintoloiden pieni koko ja niiden perheyriysluonne.

Alkoholilain ja keskiolutlain alaisten anniskelu-oikeuksien raja on ollut melko jyrkkä. Karahviviinioikeudet rajoitettui-na B-oikeuksina kaventavat omalta osaltaan tätä eroa. Toisaalta ne keskioluen anniskelupaikat, jotka ovat sitoneet keskioluen anniskelun ruokailuun, saavat periä suurempaa anniskelupalkkiota kuin muut keskioluen anniskelupaikat. Alko on esittänyt sosiaali- ja terveysministeriölle alkoholi- ja keskiolutlakien yhdistämistä.

Tämä häivyttäisi anniskelu-oikeuksien melko jyrkän portaittaisuuden, ja oikeuksien laajuus voisi riippua entistä enemmän ravintolan toiminta-ajatuksesta.

VIIHDERAVINTOLAT

Tähän tyyppiin kuuluvat tanssi- ja ohjelmaravintolat, joissa on tanssia säännöllisesti vähintään kolmena iltana viikossa ja joissa alkoholijuomien myynnin osuus on yli puolet ravintolan kokonaismyynnistä.

Tyyppiin kuuluu 321 ravintolaa eli toiseksi eniten. Viihderavintolat ovat kooltaan keskimääräistä suurempia ja lähes poikkeuksetta A-oikeuksien toimivia. Perushintaryhmään ravintoloista kuului 73 % ja 18 %:ssa on itsepalvelu. Ravintoloista 36 % eli keskimääräistä useampi sijaitsee maaseudulla. Omistajaryhmittäin tarkasteltuna on tässä tyyppissä osuustoiminnallisten yritysten osuus korostunut.

Viihderavintoloiden osuus anniskelukulutuksesta vastaa niiden osuutta asiakaspainkoista. Väkeviä juomia juodaan näissä ravintoloissa keskimääräistä enemmän. Ruoan myynnin osuus on melko vähäinen. Asiakaspainkakohtaista myyntiä vähentävät ravintoloiden keskimääräistä suurempi koko ja hidas asiakaskierto.

Viihderavintolan tarjoamien palvelujen kustannukset näkyvät musiikki- ja ohjelmakustannuksien keskimääräistä suurempana osuutena liikevaihdosta (6 %).

Viihderavintoloissa on lomahotellien jälkeen toiseksi eniten asiakaspainkkoja tarjoilijaa kohti. Tähän vaikuttanee omalta osaltaan hidas asiakaskierto.

Tämä tyyppi on kansainvälisestikin ottaen runsas ja hyvin kehittynyt. Yhtenä syynä runsaaseen tanssipalvelujen tarjontaan lienevät suomalaisten kontaktinotto-oikeudet. Suomalaiset miehet ovat perinteisesti käyttäneet alkoholia ja tanssia apunaan pyrkiessään solmimaan kontakteja vastakkaiseen sukupuoleen. 1800- ja 1900-luvun vaihteessa vastakkaisten sukupuolten tärkeinä tapaamispaikkoina olivat talkoo-, nurkka-, lava-, työväentalojen ja nuorisoseuran talojen tanssit. Tanssi ja myös alkoholi ovat usein liittyneet Suomen kansan juhliin. Ravintolat tyydyttävät nykyään monia tarpeita, joiden tyydyttämiseen on aikaisemmin käytetty muita keinoja ja paikkoja.

Eräissä kaupungeissa voi tanssin aloit-

taa jo puolelta päivin ja lopettaa puolta vuorokautta myöhemmin. Tarjolla on naistentansseja, seka- ja vuorohakua, on kolikkotansseja, humppa- ja tangoiltoja, on discoa, aikuisten ja eläkeläisten tansseja jne. Runsas tanssitarjonta on kaupungeissa saanut ravintolat kohdistamaan mainontansa rajattuihin käyttäjäryhmiin. Tanssien tarjonnasta on muodostunut ravintoloiden välinen kilpailukeino. Mainonnassa vedotaan usein tanssien laatuun, orkesterin tasoon, ja myös puolieroottista mainontaa on ollut havaittavissa. Ravintoloiden ohjelmat, muutamaa useimmiten korkeatasoista ravintolaa lukuun ottamatta, eivät ilmeisesti enää vedä yleisöä. 1970-luvun alun striptease-villitys on tällä erää ohi mennyt.

Maaseuturavintoloiden runsaus tässä tyypissä johtuu osaltaan siitä, että vähäisen väestöpohjan vuoksi yhden ravintolan on, paikkakunnan ainoana ravintolana, tyydyttävä hyvinkin erilaisia liike-elämän, kunnan ja yhdistysten sekä yksityisten kansalaisten tarpeita. Näille yleisravintoloille on ominaista se, että niissä on usein tanssia.

Muista maista poiketen Suomessa ruokailu ja tanssiminen ovat eriytyneet. Tästä syystä tanssiravintoloissa ei juurikaan ruokailla. Ruokailemattomuuteen on saattanut osaltaan vaikuttaa myös tanssin historiallinen tausta suomalaisessa yhteiskunnassa.

Yleensä ns. viinakulttuurin maissa (esim. Pohjoismaat, Neuvostoliitto) on suhteellisen runsaasti tanssiravintoloita. Jyrkät vuodenaikojen vaihtelut, samoin harva asutus ja pitkät etäisyydet ovat ehkä monia tällaisia maita yhdistävä tekijä. Näiden seikkojen vaikutusta kontaktien solmimisen vaikeuteen ei ole selvitetty, mutta yhteys lienee selvä, koska ihmiset näissä olosuhteissa eivät kovinkaan usein joutuneet tekemisiin vieraiden kanssa. Toisaalta viinikulttuurien asukkaita, esimerkiksi ranskalaisia, pidetään välittöminä, ja Pariisissa ei kovin helposti törmää perinteisiin tanssiravintoloihin. Ruokaravintola-tyyppi taas on runsas ja hyvin kehittynyt. Kontaktin-

ottoa helpottanee Etelä-Euroopassa kaupunkimaisempi asuinympäristö.

PUBIT JA KORTTELIRAVINTOLAT

Tämän päätyypin ravintolat tarjoavat erityisesti ravintolan lähiympäristön asukkaille mahdollisuuden vapaa-ajan viettoon, kontaktien solmimiseen jne.

Olutravintolat

Tähän tyyppiin kuuluvat ne ravintolat, joille on ominaista asiakkaiden nopea vaihtuvuus ja joiden myynti on olut- ja long drink -valtaista. Olutravintolassa on usein seisomapöytiä.

Olutravintoloista, joita on 191, lähes kahdessa kolmasosassa on B-oikeudet. Ravintolat ovat kooltaan pieniä, asiakaspaikkoja keskimäärin 122. Pääsääntöisesti ne kuuluvat perushintaryhmään, ja noin puolessa olutravintoloista on itsepalvelu. Näitä pääasiassa kaupunkiravintoloita on eniten osuustoinnallisilla yrityksillä.

Tyypin osuus asiakaspaikoista on 8 % ja osuus anniskelukulutuksesta on 2,5 kertaa suurempi. Kulutuksesta 85 % on oluen kulutusta. Asiakaspaikkakohtainen myynti on selvästi kaikkien ravintoloiden keskiarvoa suurempi. Toisaalta anniskelukorvaus jää pienemmäksi itsepalveluravintoloiden suuren määrän vuoksi. (Alkoholipoliittisista syistä itsepalveluravintoloiden saama anniskelukorvaus on pienempi kuin vastaavan hintaryhmän pöytäntarjoilua soveltavien ravintoloiden korvaus.) Olutravintoloissa ravintolamyynnin kate on siten keskimääräistä heikompia, mutta vastaavasti muita kuluja aiheutuu keskimääräistä vähemmän. Ruonan osuus myynnistä on olutravintoloissa ravintolatyypin pienin.

Tähän tyyppiin kuuluvat Englannin esikuvan mukaiset pubit. Pubeja syntyi 1970-luvun alkupuolella runsaasti. Pubeilla on englantilaisten sosiaalisessa kanssakäymisessä aivan oma roolinsa. Englannissa pubia voidaan pitää hieman ehkä liioitellen olohuoneen laajentumana ja baarimestaria sijaisperheenjäsenenä. Englantilaisessa pubissa on saatavana kaikkia alkoholijuomia, mutta yleensä asiakkaat nauttivat mietoa olutta. Englantilainen ei tarvitse alkoholin apua lähestyessään toista ihmistä.

Meille on tuotettu pubien puitteet, mutta ymmärrettävistä syistä pubin henki ei ole seurannut mukana, onhan pubin

välitön tunnelma seurausta englantilaisesta kulttuuritaustasta. Meilläkin juodaan olutta, mutta vahvaa olutta. Olut- ja viihderavintoloilla on ollut oma roolinsa 1970-luvun yhteiskunnallisen rakennemuutoksen yhteydessä. Ne ovat kaupunkiympäristössä olleet maaseudun ja myös kodin sosiaalisesti turvallisen ympäristön korvikkeena, olivathan useat muuttajista nuoria. Näin ravintolalaitos on pyrkinyt sopeutumaan yhteiskunnalliseen muutokseen. Myös suurten ikäluokkien — ns. määrän sukupolven — tulo ravintolankäyttöikään on lisännyt palvelujen kysyntää ja muokannut ravintolapalvelujen luonnetta.

Lähiöravintolat eivät ole kuitenkaan onnistuneet niin hyvin kuin olisi voinut odottaa. Lähiöasuminen lisääntyi 1970-luvulla nopeasti, ja ilmeisesti lähiöasukkaiden tarpeet alunperin ennakoitiin ehkä hieman väärin. Lähiöihin muutti vähävaraisia nuoria pareja, joilla oli lapsia ja asunovelkoja, ja siten näiden perheiden taloudelliset mahdollisuudet ravintoloissa käyntiin olivat heikot. Yksinäiset taas kävivät kotona syömässä ennen ravintolaan lähtöä. Tosin monet lähiöravintolat ovat alkuvaikeuksiensa jälkeen tavoittaneet oman asiakaspiirinsä.

Tässä yhteydessä on syytä todeta, että kontaktinotto sujuu parhaiten ilman alkoholia. Kuitenkin yhteiskunta tarjoaa melko vähän muita harrastus- ja kohtaamismahdollisuuksia, varsinkin asuntojen lähiympäristössä. Ravintolat ovat pyrkineet täyttämään tätä aukkoa.

Pubit ovat olleet edistämässä olutkulttuurin tunkeutumista Suomeen. Onhan puolet koko alkoholilain alaisesta anniskelukulutuksesta vahvan oluen kulutusta. Toisaalta keskioluen asemaa voitaisiin kohentaa perustamalla vaikka lainsäädännön uudistuksen yhteydessä keskiolutpubeja. Mikäli olut työntää tieltään viinakulttuuria, on ilmiö myönteinen.

Akuutit alkoholihaitat ovat tavallisesti sitä vähäisempiä, mitä alhaisempi nautitun alkoholijuoman alkoholipitoisuus on. Krooniset alkoholihaitat sen sijaan ovat riippuvaisia ennen kaikkea nautitun alko-

holin kokonaismäärästä ja pitempään jatkuneesta käytöstä. Mietojuomien suosimiseen on kuitenkin näyttänyt yleisesti liittyvän alkoholijuomien kokonaiskulutuksen kasvu. Mietojuomien osuutta kokonaiskulutuksesta pyritään Alkon taholta kasvattamaan vain, mikäli se voi tapahtua alkoholijuomien kokonaiskulutuksen lisääntymättä.

Kortteli- ja kantapaikat

Asiakkaat tulevat kortteli- ja kantapaikkoihin viettämään iltaansa ja seurustelemaan. Ravintolassa ei yleensä ole tanssia. Ruoan myynti on vähäistä. Väkevien juomien myynnin osuus on suurempi kuin olutravintoloissa. Nimensä mukaisesti nämä ravintolat suuntaavat palvelujaan lähiympäristön asukkaille.

Tähän tyyppiin kuuluu eniten ravintoloita, yhteensä 364. Ravintolat ovat pieniä, ja niissä on pääsääntöisesti A-oikeudet. Ravintoloista 96 % kuuluu perushintaryhmään ja 34 %:ssa on itsepalvelu.

Omistus pohja on muuten samanlainen kuin olutravintoloissa, paitsi että yksityisten osuus on hieman suurempi. Osuustoiminnallisten yritysten omistuksessa on lähes puolet kortteliravintoloista.

Kortteliravintoloissa on 16 % asiakaspaikoista ja niiden kautta kulutetaan 27 % anniskelukulutuksesta. Noin 1/3 kulutuksesta on väkevien juomien kulutusta ja 2/3 oluen ja long drink -juomien kulutusta. Asiakaspaikkakohtainen myynti on suurempi kuin kaikkien ravintoloiden keskiarvo. Ruoan osuus myynnistä on viidennes.

Kortteliravintola on puhtaasti suomalaisen yhteiskunnan tuote. Tosin vastavia ravintoloita löytynee lähes kaikista teollisista yhteiskunnista. Suomessa näiden ravintoloiden juuret ovat ilmeisesti kiltalaitoksessa. Ehkä yleisimmin tunnettu nimitys näistä ravintoloista on kansanravintolat.

Olut- ja kortteliravintoloilla on molemmilla oma tärkeä roolinsa suomalaisessa ravintolakulttuurissa. Kuitenkin näissä kahdessa tyyppissä on 24 % asiakaspaikoista, mutta niissä kulutetaan 47 % anniskelukulutuksesta. Alkon hallintoneuvoston vahvistamien myöntämisperiaatteiden mukaan anniskeluoikeuksia ei nykytilanteessa myönnetä ravintoloille, joiden myynnistä alkoholijuomien myynnin voi-

daan odottaa muodostuvan määrääväksi. Myös toiminta-ajatusten muutokset on saatettu luvanvaraisiksi. Samoin anniskelukorvausjärjestelyllä ja luvanvaraistamisella on itsepalveluun siirtymistä pyritty ehkäisemään.

POIKKEUKSELLISESTI TOIMIVAT RAVINTOLAT

Tähän tyyppiin kuuluvat ne ravintolat, joiden aukioloaika tai asiakaskunta on rajoitettu (kausiravintolat, tilapäisesti toimivat ravintolat, kerhot, joissa on rajoitettu asiakaspiiri, ja liikenneravintolat). Koska tähän tyyppiin kuuluvat 169 ravintolaa ovat hyvin erilaisia, eikä ole löydettävissä kovin paljon yhteisiä piirteitä, ei ole syytä tarkemmin käsitellä tätä ravintolatyyppeä.

Ravintolarakenteen kehitys 1970–80

Viime vuosikymmenien suurimmat ravintolarakenteen muutokset tapahtuivat 1970-luvun alkupuolella. Tyypitys otettiin käyttöön vasta 1970-luvun loppupuolella, jolloin vuosittainen ravintoloiden lisäys oli vähäinen. Sen vuoksi ravintolarakenteen vertailu pidemmällä aikavälillä on suoritettava perinteisin ravintoloiden luokittelun keinoin — anniskeluoikeuden, hintaryhmän ja kuntamuodon perusteella.

Osa ravintolarakenteen muutoksista, kuten alimpien hintaryhmien ja maaseuturavintoloiden lisäys, johtui lainmuutoksen yhteydessä tehdyistä anniskelupoliittisista päätöksistä. 1960-luvun lopulla elintason nousu ja vapaa-ajan lisäys, yleinen alkoholiasenteiden liberalisoituminen sekä suurten ikäluokkien ravintolassakäynti-ikään tuleminen aiheuttivat kysyntäpaineita, joita pyrittiin purkamaan lainmuutoksen yhteydessä. Väkiuomalain aikana ei ravintoloita pääsääntöisesti saanut perustaa maaseudulle ja ravintolat olivat liian korkeatasoisia kysyntään verrattuna. Tosin taulukon 6

Taulukko 6. Anniskelusopimukset oikeuksittain, hintaryhmittäin ja kuntamuodoittain vuosina 1970 ja 1980

	anniskelusopimukset		lisäys
	31.12.70	30.6.80	%
A-ravintolat	1 011	1 289	+27
B-ravintolat	171	234	+37
Erityishintaryhmä ¹	26	35	+35
Ylempi hintaryhmä ²	377	453	+20
Perushintaryhmä ³	779	1 035	+33
Kunnat	293	419	+43
Kaupungit	889 ⁴	1 104	+24
Yhteensä	1 182	1 523	+29

¹Valiohintaluokka.

²Hintaluokat I–II.

³Hintaluokat III–IV.

⁴Sisältää myös kauppalat.

mukaan suurin prosenttinen lisäys on tapahtunut erityishintaryhmässä, mutta määrällisesti lisäys on suurin perushintaryhmässä. Ravintoloiden määrän kasvusta 1970–80 sijoittuu 88 % vuosien 1970 ja 1975 välille. Vuonna 1969 syntyi myös keskioluen anniskeluverkosto.

Anniskelupoliittisten toimenpiteiden lisäksi taloudellinen korkeasuhdanne ja matkailun kasvu ovat muovanneet ravintolarakennetta 1970-luvun alkupuolella. Yritysten lisääntynyt kokous- ja koulutustoiminta edellyttivät hotellipalveluja. Samaan suuntaan vaikutti myös voimakas matkailun lisäys. Yhteiskuntarakenteen muutos lisäsi ihmisten yhdessäolotarpeita, kun jouduttiin muuttamaan turvallisesta maaseutu- ja kotiympäristöstä kaupungin persoonattomaan ympäristöön. Viihderavintolat, pubit ja kortteliravintolat pyrkivät tyydyttämään tästä aiheutuneita tarpeita. Suurilla ikäluokilla lienee oma vaikutuksensa myös tanssiravintoloiden suureen määrään. Onhan tutkimusten mukaan 60 % ravintola-asiakkaista alle 30-vuotiaita. Elintason nousu on lisännyt puolestaan mm. ruokaravintoloiden palvelujen kysyntää. Myös ulkomailta saadut vaikutteet ovat muovanneet ravintolapalvelujen tarjontaa ja si-

ten myös ravintolarakennetta.

Nämä seikat vaikuttivat myös siihen, että alkoholijuomien kulutus kasvoi nopeasti. Tästä syystä siirryttiin anniskelu-oikeuksien myöntämispolitiikassa kasvuhakuisuudesta laatuhaakuuteen.

1970-luvun loppupuolella ravintolarakenteen muutos on ollut hidasta, koska anniskelu-oikeuksia on myönnetty hyvin pidättyvästi alkoholijuomien kulutuksen hillitsemiseksi. Toisaalta anniskelupoliittisessa päätöksenteossa on otettu huomioon eri ravintolatyyppeiden alkoholipoliittinen suotavuus. Ravintoloille (pubit ja kortteliravintolat), joissa alkoholijuomien kulutuksen voidaan odottaa muodostuvan myynnin kannalta määrääväksi, ei oikeuksia juurikaan ole myönnetty. Myös toiminta-ajatusten muutokset on saatettu luvanvaraisiksi. Toisaalta ruokaravintola-tyyppi — erityisesti karahviviiniravintolat — kehittyi voimakkaasti, koska pienen koon ja rajoitettujen oikeuksien vuoksi niiden alkoholijuomien kulutusta lisäävä vaikutus on vähäinen ja juomien nauttiminen tapahtuu ruokailun yhteydessä.

Ravintolalaitoksen tarjoamista palveluista

Alkoholijuomien tarjoaminen asiakkaalle on tärkeä ravintolan tehtävä, mutta ei tärkein eikä ainoa. Useimmiten alkoholien nauttiminen liittyy muihin ensisijaisiin ravintolakäynnin syihin, kuten ruokailuun ja tanssiin. Vuonna 1968 suoritetun asiakaskyselyn perusteella miesten viisi tärkeintä ravintolakäynnin syytä olivat tarkeysjärjestyksessä seuraavat: ravintolan viihtyisyys, alkoholin nauttiminen, ruokaileminen, illan istuminen ja ohjelman seuraaminen. Naisilla viisi tärkeintä syytä olivat ravintolan viihtyisyys, tanssi, ruokaileminen, ohjelman seuraaminen ja illan istuminen (Partanen 1970). Vastaukset heijastavat kymmenen vuoden takaisia motiiveja, mutta osoittavat selvästi ravintolassa käynnin syiden moninaisu-

den ja ne tarpeet, joita ravintolat pyrkivät toiminnallaan tyydyttämään.

Tyypillinen ravintola-asiakas on tutkimusten mukaan nuori kaupunkilaismies, joka on varakas ja naimaton (Ylönen 1979). Kuten aikaisemmin todettiin, 60 % ravintoloiden asiakkaista on alle 30-vuotiaita. Ehkä tämä selittää tanssi- ja olutravintoloiden runsauden. Iän karttuessa ravintolakäynnit vähenevät, siitäkin huolimatta, että lapset ovat jo lähteneet maailmalle ja olisi aikaa ja taloudellisia mahdollisuuksia käydä ravintoloissa. Olisikohan niin, että vanhemmat ihmiset eivät löydä mieleisiään palveluja, sillä potentiaalisia ravintola-asiakkaita luulisi tästä ryhmästä löytyvän.

Toisaalta nuorten suuri osuus ravintola-asiakkaista on todistus ravintoloiden merkityksestä kontaktien solmimispaikkoina. Naimattomat miehet käyvät ravintolassa keskimäärin yli kaksi kertaa useammin kuin naimisissa olevat miehet. Naisilla ero on vieläkin suurempi, koska he nyky-yhteiskunnassa eivät oletettavasti käy yhtä usein työnsä vuoksi ravintolassa kuin miehet. Naimattomat naiset käyvät yli kolme kertaa useammin ravintoloissa kuin naimisissa olevat.

Ravintoloissa alkoholijuomien sosiaaliset vaikutukset ovat korostuneet. Ravintolaympäristö luo puitteet sosiaaliselle kanssakäymiselle, ja ravintolaan menemisellä — kuten alkoholijuomillakin — pyritään irti arjesta. Ravintolaympäristö edesauttaa ”irrottamista”, koska se on täysin erillään koti- tai työympäristöstä. Mikäli ravintolaympäristö vähentää ”irti-otossa” käytettävän alkoholin määrää, on ilmiö pelkästään myönteinen. Tuntuu siltä, että erityisesti meillä sulkeutuneilla suomalaisilla miehillä on taipumusta tämäntyyppiseen purkautumiseen. Myös työn luonteen muuttuminen on lisännyt ”irtioton” tarvetta.

Tulevaisuuden näkymiä

Miten sitten ravintolarakenne tulee

kehittymään? Yhteiskunnallinen muutosprosessi on lähes pysähtynyt. Lähivuosina odotellaan taloudellista lamaa, jonka syvyydestä on melko erilaisia arvioita. Matkailu tulee edelleen lisääntymään, tällä alueellahan on kapasiteetin vajaa-käyttöä. Mahdollisen alkoholilainsäädännön muutoksen vaikutuksista ravintolaverkoston määrään ja laatuun voi tässä vaiheessa esittää vain arvailuja, joten jääköön sekin tekemättä.

Ainakin näillä näkymin ravintoloiden nettolisäys on lähivuosina enintään 15 ravintolaa vuodessa. Pienet ruokaravintolat sekä ne ravintolat, joilla on elinkeinopoliittista merkitystä, ovat etusijalla. Elinkeinopoliittista merkitystä voisi olla esimerkiksi korkeatasoisten kahviloiden tukemisella varsin rajoitetuin oikeuksin. Samoin olutravintola-tyyppejä, vaikka keskiolutoikeuksin, voisi kehittää alkoholipoliittisesti suotuisaan suuntaan.

Ravintoloille, joissa alkoholijuomien myynnin voidaan olettaa muodostuvan kokonaismyynnin kannalta määrääväksi, ei oikeuksia myönnetä. Hotelleja syntyy pääasiassa vain kaupunkeihin, joissa on huonevajausta. Hotelliravintolat tulevat olemaan kooltaan pieniä, ellei paikkakunnalla muuten ole ravintolapalvelujen tarvetta.

Erilaisille ravintolatyypeille tultaneen tulevaisuudessa myöntämään hyvinkin erilaisia oikeuksia toiminta-ajatuksen mukaan. Ravintolarakenteen kehittäminen on mahdollista ja alkoholipoliittisesti suotavaa, kun Alko sitoo anniskelu-oikeudet ravintolan toiminta-ajatuksen.

Nyt kun ravintolaverkosto alkaa olla kattava, on täysi syy suunnata huomio

ravintolaverkoston laadun kehittämiseen, jotta se ottaisi entistä paremmin huomioon suomalaisen yhteiskunnan tarpeet. Ravintolalaitos voisi kehittyä moni-ilmeisemmäksi suomalaisen kulttuuri-taustan pohjalta. Esimerkiksi eri maakunnille ominaiset herkut alkavat olla vaarassa unohtua, kun niiden valmistuksen taitavien määrä jatkuvasti vähenee. Ravintolalaitoksen tyyppinen palvelulaitos ei koskaan ole valmis, vaan sen täytyy kehittyä yhteiskunnan muutosten mukana.

Alkon tehtävä ja toimintalinja -muistion mukaan anniskeluverkostoa kehitettäessä kiinnitetään huomio alkoholipoliittisiin, alueellisiin, matkailullisiin ja taloudellisiin näkökohtiin. Alko pyrkii edistämään alkoholihaittoja rajoittavaa tapa- ja alkoholikulttuuria väestön tarpeet monipuolisesti tyydyttävän ja alkoholipoliittisesti suotuisan ravintolaverkoston avulla.

Kirjallisuus

Majoitusinvestointien taloudellisista perusteista. Sitra. Sarja B:25. Helsinki 1976

Partanen, Juha: Asiakastutkimus 1968. Ravintolakäyntien tiheyttä ja suhtautumista ravintoloihin kartoittavan tutkimuksen tulokset. Alkoholipoliittisen tutkimuslaitoksen tutkimusseloste 53. Helsinki 1970

Ylönen, Keijo: Ravintoloiden asiakkaat ja ravintolajuomiskerrat. Sosiaalipoliittikan pro gradu -tutkielma. Helsinki 1979. (Moniste.)